

## 【レポート】

様々な子育て支援の取り組みを行う中で、多種多様化する保護者ニーズに応じていくために何が必要なのか考えました。日々の小さな取り組みの積み重ねが信頼をつなぐこと。また、今後の保育現場・保育所調理現場の支えとなることをめざしたレポートになります。

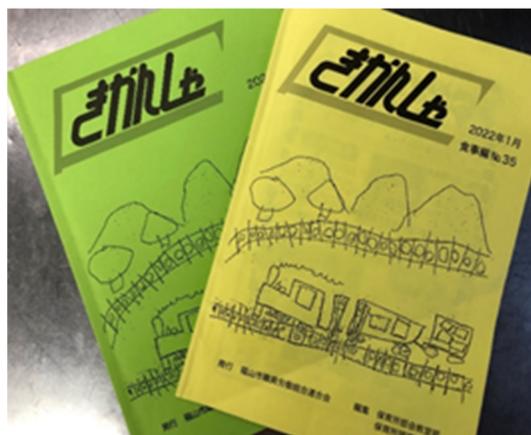
# 福山市の子育て支援の取り組みについて — 保育所調理としてできることを考える —

広島県本部／自治労福山市職員労働組合連合会・保育所調理員部会 井下 美穂

## 1. はじめに

福山市には、公立保育所・こども園が合計で46施設あり、調理設備が整っていない一部の施設を除き、全所自所直営での給食提供を行っています。アレルギー対応食をはじめ、子どもたちの課題に適応したきめ細やかな調理を行っています。

また、福山市の公立保育所・こども園では一時預かり事業や休日保育、育児相談など様々な子育て支援事業を行っています。例えば、地域子育て支援拠点事業所に認定されている保育施設では、専門の支援担当者と相談員が配置され、子どもの入所・入園の受け入れだけでなく、子育てに関する悩みなどを、いつでも相談できるようになっています。私たち調理担当者も食に関する悩みを中心に、保育士や相談員と連携をはかりながら対応をしています。子どもの成長に合わせ、保護者・保育者・調理担当者と地域が連携し、みんなで子育てに関わり、子どもや保護者に「食」への関心を高めてもらえるように、様々な取り組みを行っています。



【「食の大切さ」「保育所の取り組み」について周知する冊子】

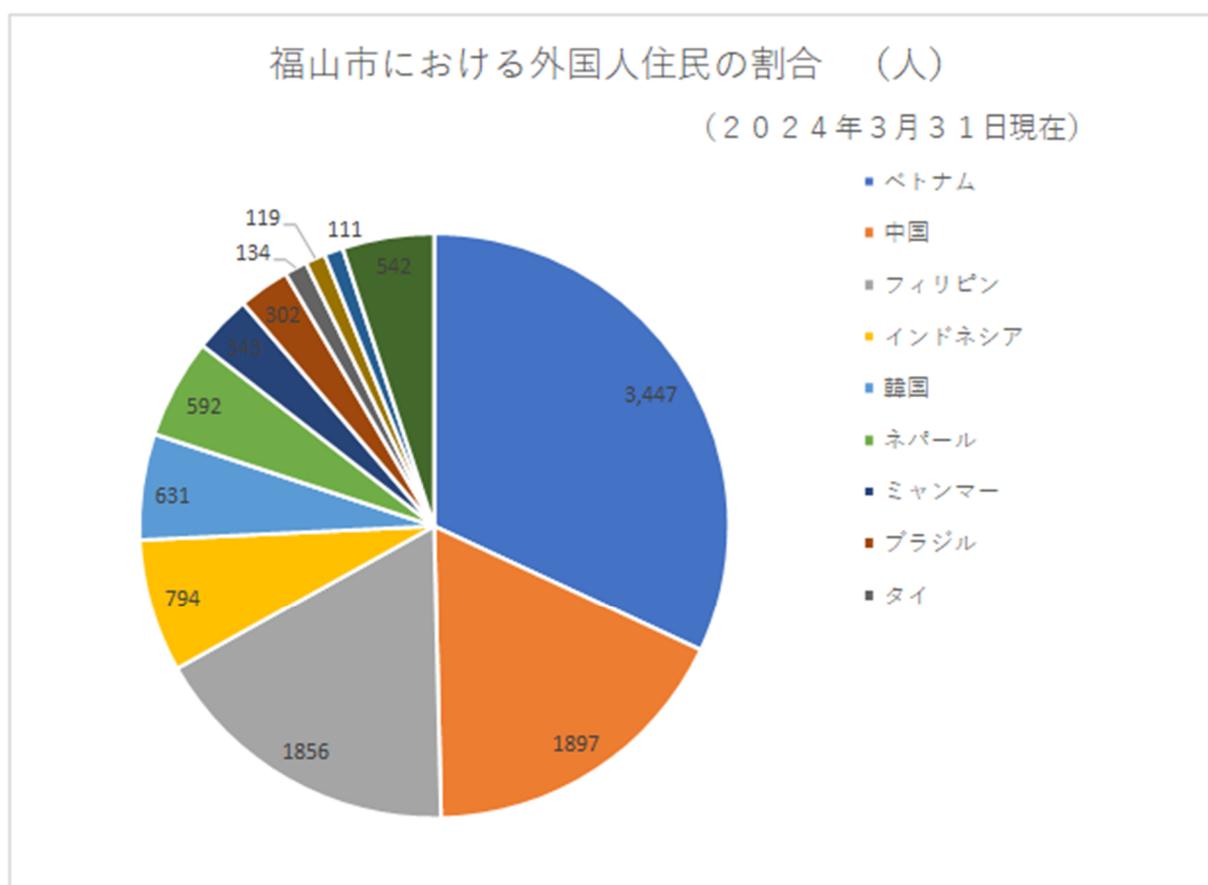
## 2. 外国籍の子どもの受け入れの課題

現在、福山市には約1万人の外国人市民が暮らしています。中でも、ベトナムをはじめ、フィリピン・中国などの外国人が多く住んでおり、公立保育所・こども園では、外国籍の子どもが78人在籍しています。一時預かり事業でも、年間約5～6人ほどの登録があり、文化や風習の違い、言語も異なることから施設での説明や意思疎通に課題があります。直接話しをする場合には、オンラインで通訳と一緒に話ができるサービスがあります。また、各施設にあるタブレット端末の翻訳アプリで手紙などの配布

物も翻訳することができます。

様々なサービスを活用することで大体の意思疎通はできますが、通訳を依頼するには3日前までに相談窓口に連絡をする必要があります、そこから日程調整をしなければなりません。そうした中、外国籍の子どもとその家族に話の中身が伝わらないという課題に直面しています。また、保育に関するだけでなく、文化や風習の違いに起因する日常生活や食文化の違いなどから、特に食に関することが伝わりにくい課題があります。例えば、遠足の日に「おかず入りのお弁当」「ごはんをおにぎりにしてください」などの普段とは異なる状況を詳しく伝えることが難しいといった声が職員から多く寄せられています。その他にも、宗教上の理由で食材除去を要する給食、子どもが見たことも食べたこともない料理に対して、「不安で食べられない」といった声もあがってきています。

一時預かり事業でも同様に、保護者が見たことも食べたこともない料理や調味料があり、説明が難しいといった意見もありました。幼児なら回数を重ねれば自然と食べられるようになる子が多くいますが、乳児の場合は、保護者と離れる不安が大きく、一日何も食べない、という日もあります。「食」の保障ができていないのではないかと感じてしまいます。



### 3. 外国籍の方の対応の実例について

#### (1) 離乳食

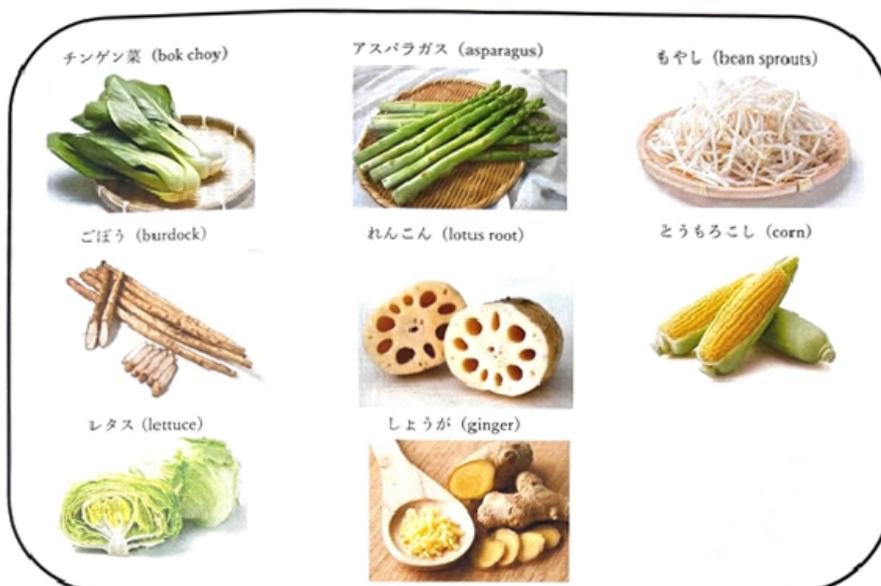
ある保育所で、中国籍の0歳児が入所してきました。福山市では、育ちを段階に分け離乳食を提供しています。中国では「おかゆ」は一般的に食べられているようですが、ベビーフードが主流であるため、「段階に分ける」ことや「何(栄養)が必要なのか」が伝わりませんでした。そこで、写真や実物の離乳食を用意し、食材や必要な栄養素などを説明していきました。

## (2) ビン

ネパールから来たばかりの2歳児は、おやつと一緒に出るコップ一杯の牛乳に全く口をつけません。保護者に聞いてみても「家では牛乳をいつも飲んでいる」と言われます。何度も挑戦しましたが、やはり口をつけません。「どうやって飲んでいるの?」と尋ねると「ビンで飲んでいる」とのことでした。そこで市販されている牛乳瓶を用意したり、ニュアンスの違いではないかとガラスのコップを用意したりしましたが、やはり飲んでくれません。保護者に頼んで家庭で使用している「ビン」を持ってきてもらいました。すると、それは「哺乳瓶」でした。

## (3) 食 材

福山市の公立保育所・こども園を、0・1歳児で利用する場合、初めての食材は家庭で試してもらい、アレルギー等がないことが確認できたら給食で提供するという流れになっています。入所面談の際、海外だとあまり見られない食材やスーパー等の店舗で実際に買ったことがない食材が多く、何から始めればいいのかかわからないと困っていました。次に来る時まで、食材の写真と英語表記のあるカードを作成し、日本の料理を教えながら少しずつ試していくことができました。



【英語表記のカード】

## 4. 現場での取り組みに何が必要か考える

外国籍の子どもの受け入れの大きな課題は「言語の違い」です。しかし、行政のサービスや翻訳サービスでカバーすることができます。言語の違いはカバーできたとしても、私たちの伝えたいことを一方的に伝えるだけでは、不安が残るのではないかと考え、文化や習慣を理解して話をするすることで不安の種をひとつ取り除くことができると思いました。そこで、相手の文化を知るために「外国籍児童・保護者対応メモ」を作成しました。フィリピン・ブラジル・ベトナム・ベルギー・オーストラリア・ネパール・カナダ・イタリアの8か国の「食事」について調査し、「主食」「食生活」「定番調味料」「定番料理」「離乳食」を主にまとめました。

お米を食べる文化が無い国や、日本では馴染みのない食材や調理方法があり、驚きました。これらのメモを活用してコミュニケーションを取ることで、不安な気持ちを持ってこられる保護者や子どもに少しでも「この人たちなら信じて大丈夫そうだ」と思ってもらえるように役立てていきます。



## 5. 今後に向けて

わたしたち保育所調理担当者が、これからの子育て支援事業や普段の調理業務で重要になってくるのは、コミュニケーションです。外国籍に限らず、離乳食を作るため・アレルギー児の対応食を提供するため・手だてのいる子どもや病児食の対応をするため・一時預かり受け入れのため・医療ケア児受け入れのためなど、保育施設に訪れる「子どもと保護者」を知ること、すなわち「相手を知ること」が何より重要です。より細かい情報を聞き出し、相手のニーズに答えることが、これからの子育て支援に必要なことです。保護者が、安心して子どもを預けられる場所、子どもが安心できる場所を作り、そこに配置された職員が柔軟に対応しているからこそ、新たな取り組みにつながっていくのだと感じました。「やさしく寄り添い、一緒に子育てをしていく」そんな気持ちでこれからも保育所給食調理をしていきます。